

品名	使 用 区 (製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準ずるもの																	品名			
			卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	カシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか		牛肉	豚肉	ゼラチン
小麦粉(薄力粉)※	中央(南中・東中・上町中を除く)・都島(友測中を除く)・淀川・住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺	(日本製粉)				●																								小麦粉(薄力粉)※
小麦粉(薄力粉)※	北・浪速・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成・南中・東中・上町中・友測中	(奥本製粉)	▲	▲		●																								小麦粉(薄力粉)※
中華めん	全 区		▲			●	▲			▲	▲																			中華めん
コーンフレーク(1kg)	全 区			▲		▲					▲									▲										コーンフレーク(1kg)
コーンフレーク(320g)	全 区			▲		▲					▲						▲		▲											コーンフレーク(320g)
糸こんにやく	全 区	○																												糸こんにやく
じゃがいもでん粉	全 区	○																												じゃがいもでん粉
砂糖	全 区	○																												砂糖
うすあげ(冷)	全 区									●																				うすあげ(冷)
あつあげ(冷)	全 区									●																				あつあげ(冷)
豆乳	全 区									●																				豆乳
豆乳	全 区									●																				豆乳
とら豆	全 区	○																												とら豆
まっ茶大豆(6g)	中 学 校									●																				まっ茶大豆(6g)
大豆(ドライパック)	全 区									●																				大豆(ドライパック)

注 意

このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルギーが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

- ▲:
- 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)
- ▽:
- 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの
- ★:
- 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの
- (消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」・・・『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)
- :
- しょうゆ由来の小麦

品名	使 用 区	(製造工場)	なし	特定原材料								特定原材料に準ずるもの																		品名
				卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	カシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか	牛肉	豚肉	
いりごま(白)	全 区													●																いりごま(白)
グリーンピース(冷)	全 区		○																											グリーンピース(冷)
さんどまめ(冷)	全 区		○																											さんどまめ(冷)
コーン(冷)	全 区		○																											コーン(冷)
たけのこ(水煮)	全 区		○																											たけのこ(水煮)
スイートコーン(クリーム缶)	全 区		○																											スイートコーン(クリーム缶)
りんごゼリー	全 区	(日東ベスト)																	●											りんごゼリー
いちごジャム	全 区		○																											いちごジャム
みかん(缶)	全 区		○																											みかん(缶)
りんご(カット缶・調理用)	全 区	(木村食品工業)																	●											りんご(カット缶・調理用)
マッシュルーム□水煮)	全 区		○																											マッシュルーム□水煮)
しいたけ(乾)	全 区		○																											しいたけ(乾)
わかめ(乾)	全 区		○																											わかめ(乾)
だしこんぶ	全 区		○																											だしこんぶ
あおのり	全 区		○																											あおのり

注 意 このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を**赤**にしています。

アレルギーが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

- ▲： 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)
- ▽： 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの
- ★： 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの
- (消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」・・・『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)
- ： しょうゆ由来の小麦

品名	使 用 区 (製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準ずるもの																			品名	
			卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	おから ナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	きうい フルーツ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか	牛肉	豚肉		ゼラチン
紅ざけ(フレーク)	全 区																				●									紅ざけ(フレーク)
けずりぶし	全 区 (日経)																					●								けずりぶし
アーモンドフィッシュ	全 区 (大島食品工業)						▽	▽			●																			アーモンドフィッシュ
ミニフィッシュ	全 区 (大島食品工業)						▽	▽																						ミニフィッシュ
牛肉	全 区																									●				牛肉
牛ひき肉	全 区																									●				牛ひき肉
豚肉	全 区																										●			豚肉
豚ひき肉	全 区																										●			豚ひき肉
鶏肉(小)	全 区																												●	鶏肉(小)
鶏卵(調理用)	全 区		●																											鶏卵(調理用)
発酵乳	中 学 校			●																										発酵乳
牛乳	全 区			●																										牛乳
クリーム	住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺 (雪印メグミルク)			●																										クリーム
クリーム	北・中央・浪速・都島・淀川・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成 (ビタミン乳業)			●						▲																		▲		クリーム
バター	全 区			●																										バター

注 意 このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルギーが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

- ▲： 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)
- ▽： 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの
- ★： 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの
- (消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」・・・『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)
- ： しょうゆ由来の小麦

品名	使 用 区 (製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準ずるもの																	品名			
			卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	カシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか		牛肉	豚肉	ゼラチン
なたね油	全 区	○																												なたね油
綿実油	全 区	○																												綿実油
赤みそ	住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺 (一久味噌醸造)									●																				赤みそ
赤みそ	北・中央・浪速・都島・淀川・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成 (マルマン)									●																				赤みそ
白みそ	中央(南中・東中・上町中を除く)・東淀川・西(堀江中を除く)・住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺・友洲中 (一久味噌醸造)									●																				白みそ
白みそ	北・浪速・都島(友洲中を除く)・淀川・旭・城東・鶴見・港・大正・福島・此花・西淀川・西成・南中・東中・上町中・堀江中 (村田味噌)									●																				白みそ
塩	全 区	○																												塩
オイスターソース	全 区					■			▽	●																				オイスターソース
こいくちしょうゆ	浪速・平野・東成・生野・阿倍野(阪南中を除く)・天王寺・南中・東中・上町中・堀江中・白鷺中 (ヒゲタ醤油)					●				●																				こいくちしょうゆ
こいくちしょうゆ	都島・淀川・東淀川・旭(旭東中を除く)・此花・西成 (ヒガシマル醤油)					●				●																				こいくちしょうゆ
こいくちしょうゆ	北・城東・鶴見・西淀川・住之江・旭東中 (盛田)					●				●																				こいくちしょうゆ
こいくちしょうゆ	中央(南中・東中・上町中を除く)・西(堀江中を除く)・港・大正・福島・住吉・東住吉(白鷺中を除く)・阪南中 (タケサン)					●				●																				こいくちしょうゆ
うすくちしょうゆ	浪速・平野・東成・生野・阿倍野(阪南中を除く)・天王寺・南中・東中・上町中・堀江中・白鷺中 (ヒゲタ醤油)					●				●																				うすくちしょうゆ
うすくちしょうゆ	都島・淀川・東淀川・旭(旭東中を除く)・此花・西成 (ヒガシマル醤油)					●				●																				うすくちしょうゆ
うすくちしょうゆ	北・城東・鶴見・西淀川・住之江・旭東中 (盛田)					●				●																				うすくちしょうゆ

注 意 このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用する場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルギーが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

▲： 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性のあるもの)

▽： 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの

★： 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの

 (消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」・・・『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)

■： しょうゆ由来の小麦

品名	使 用 区 (製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準ずるもの																		品名		
			卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	かシューアップ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか	牛肉		豚肉	ゼラチン
うすくちしょうゆ	中央(南中・東中・上町中を除く)・西(堀江中を除く)・港・大正・福島・住吉・東住吉(白鷺中を除く)・阪南中	(タケサン)				●				●																				うすくちしょうゆ
中華スープの素	中央(南中・東中・上町中を除く)・都島(友洲中を除く)・淀川・住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺	(ロークス本舗)				■				●																	★		●	中華スープの素
中華スープの素	北・浪速・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成・南中・東中・上町中・友洲中	(丸井食品)				■				●																	★		●	中華スープの素
野菜ブイオン	全 区	○																												野菜ブイオン
チキンブイオン	平野・生野・阿倍野(阪南中を除く)・天王寺・白鷺中	(理研ビタミン)																											●	チキンブイオン
チキンブイオン	北・中央・浪速・都島・淀川・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成	(アリアケジャパン)																											●	チキンブイオン
チキンブイオン	住之江・住吉・東住吉(白鷺中を除く)・東成・阪南中	(丸井食品)																											●	チキンブイオン
カレールウの素(米粉)	全 区					▲																					★			カレールウの素(米粉)
ケチャップ	全 区	○																												ケチャップ
ケチャップ(8g)	全 区	○																												ケチャップ(8g)
米酢	全 区	○																												米酢
ワインビネガー	住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺	(中荳総合印刷)	○																											ワインビネガー
ワインビネガー	北・中央・浪速・都島・淀川・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成	(内堀醸造)	○																											ワインビネガー
トウバンジャン	全 区	○																												トウバンジャン
こしょう	全 区	○																												こしょう

注 意 このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用する場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルギーが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

▲： 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)

▽： 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの

★： 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの

(消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」・・・『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)

■： しょうゆ由来の小麦

品名	使 用 区 (製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準ずるもの																	品名			
			卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	かシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか		牛肉	豚肉	ゼラチン
バジル	全 区	○																												バジル
トマトピューレ	全 区 (ハグルマ)	○																												トマトピューレ
みりん	住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺 (ミツカン)	○																												みりん
みりん	東淀川・西(堀江中を除く)・港・大正・福島・此花・西淀川・西成・住之江・友洲中 (流山キッコーマン)	○																												みりん
みりん	北・中央・浪速・都島(友洲中を除く)・淀川・旭・城東・鶴見・堀江中 (宝酒造)	○																												みりん
料理酒	全 区 (サン・フーズ)	○																												料理酒
料理用ワイン(白)	全 区	○																												料理用ワイン(白)
ローレル	全 区	○																												ローレル
テンメンジャン	全 区					■				●				●																テンメンジャン
ハンバーグ	住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺 (エム・シーシー食品)					●																				●	●		●	ハンバーグ
ハンバーグ	北・中央・浪速・都島・淀川・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成 (ノースイ食品)		▲	▲		●				●																●	●		●	ハンバーグ
チキンレバーカツ	全 区 (コッコ)					●																							●	チキンレバーカツ
とうふハンバーグ	中 学 校									●																			●	とうふハンバーグ

注 意 このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用する場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルギーが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

- ▲： 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)
- ▽： 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの
- ★： 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの

(消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」・・・『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)
- ： しょうゆ由来の小麦